

## ABSTRAK

JIHAN SHAFIRA. Uji Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor. Dibimbing oleh YESSI ALZA dan IRMA SUSAN PARAMITA.

Bolu kemojo merupakan makanan khas melayu yang berasal dari Riau. Bolu kemojo mengandung zat gizi karbohidrat, yang terdiri dari bahan baku tepung terigu, mentega, telur ayam, gula, santan, daun pandan. Penambahan bubuk daun kelor terhadap bolu kemojo dapat meningkatkan kandungan zat gizi zat besi (Fe) pada bolu kemojo. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan dari penambahan bubuk daun kelor. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan desain penelitian yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 4 perlakuan yaitu dengan perlakuan control (P0) tanpa penambahan bubuk daun kelor, P1 dengan penambahan 5 g bubuk daun kelor, P2 dengan penambahan 7.5 g bubuk daun kelor dan P3 penambahan 10 g bubuk daun kelor. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Data diolah menggunakan SPSS dengan uji One Way Anova dengan tingkat kemaknaan 5% atau 0.05 dan jika ada perbedaan yang signifikan dilakukan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada perbedaan nyata antara warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap bolu kemojo dengan penambahan bubuk daun kelor.

**Kata Kunci : Penambahan, Bubuk Daun Kelor, Bolu Kemojo**

## **ABSTRACT**

JIHAN SHAFIRA. Preference Level Test of Kemojo Cake with the Addition of Moringa Leaf Powder. Guided by YESSI ALZA dan IRMA SUSAN PARAMITA.

Kemojo cake is a typical Malay food originating from Riau. Kemojo cake contains carbohydrate nutrition, which consists of the raw materials of wheat flour, butter, chicken eggs, sugar, coconut milk, pandan leaves. The addition of Moringa leaf powder to kemojo cakes can increase the nutritional content of iron (Fe) in kemojo cakes. The purpose of this study was to find out how the level of preference from the addition of Moringa leaf powder. This study used an experimental method with a completely randomized design (CRD) using 4 treatments, namely the control treatment (P0) without the addition of Moringa leaf powder, P1 with the addition of 5 g of Moringa leaf powder, P2 with the addition of 7.5 g of Moringa leaf powder and P3 addition of 10 g of Moringa leaf powder. The research was conducted at the Food Laboratory of the Riau Ministry of Health Poltekkes. The data were processed using SPSS with the One Way Anova test with a significance level of 5% or 0.05 and if there was a significant difference, Duncan's further test was carried out. The results showed that there was no significant difference between the color, aroma, taste and texture of the kemojo cake with the addition of Moringa leaf powder.

**Keywords: Addition, Moringa Leaf Powder, Kemojo Cake**